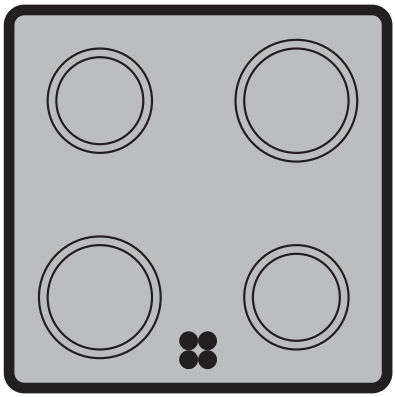
Corberó

## Placa vitrocerámica de cocción por inducción



# V 444 DR

**Instrucciones para el montaje y para el uso**

## Distinguida cliente, distinguido cliente:

lea atentamente estas instrucciones de uso y consérvelas para consultas posteriores.
Entréguelas a eventuales propietarios posteriores del aparato.

**En el texto se utilizan los siguientes símbolos:**

Indicaciones para la seguridad
**¡Advertencia!** Indicaciones que sirven para su seguridad personal.
**¡Atención!** Indicaciones que sirven para prevenir daños en el aparato.

Notas y consejos prácticos

Información medioambiental

# Índice de materias


**Instrucciones para el uso** . . . . . 4

**Indicaciones para la seguridad** . . . . . 4

**Descripción del aparato** . . . . . 6
Equipamiento zona de cocción. . . . . 6
Equipamiento panel de mandos . . . . . 6
Sensores Touch-Control . . . . . 7
Indicadores . . . . . 7
Indicador de calor residual. . . . . 8

**Manejo del aparato** . . . . . 9
Conexión y desconexión del aparato . . . . . 9
Ajuste del nivel de cocción . . . . . 9
Bloquear/desbloquear el panel de mandos . . . . . 9
Uso del bloqueo contra la manipulación por niños . . . . . 10
Conexión y desconexión de la función Power . . . . . 11
Uso del temporizador . . . . . 12
Desconexión de seguridad . . . . . 15

**Consejos para cocinar y asar** . . . . . 16
Recipientes para zonas de cocción de inducción . . . . . 16
Consejos para ahorrar energía . . . . . 17
Ejemplos de aplicación para cocinar . . . . . 18

**Limpieza y mantenimiento** . . . . . 19

**¿Qué hacer cuando ...** . . . . . 20

**Eliminación de desechos** . . . . . 22

**Instrucciones de montaje** . . . . . 23

**Montaje** . . . . . 25
Placa de características . . . . . 29

**Servicio posventa** . . . . . 31

# Instrucciones para el uso

## ⚠ Indicaciones para la seguridad

Observe estas indicaciones, ya que en caso de daños se extingue todo derecho de garantía.

CE Este aparato es conforme a las siguientes directivas CE:
– 73/23/CEE del 19.02.1973 Directiva de Baja Tensión
– 89/336/CEE del 03.05.89 “Directiva de Compatibilidad Electromagnética”, incluyendo Directiva de modificación 92/31/CEE
– 93/68/CEE del 22.07.93 Directiva de Marcación CE

### Uso conforme al destino

- Este aparato sólo se debe utilizar para la cocción y el asado de alimentos a nivel doméstico.
- El aparato no se debe utilizar como superficie de trabajo o para depositar objetos.
- No se permite realizar modificaciones en el aparato.
- No se permite colocar o almacenar líquidos inflamables, materiales fácilmente inflamables u objetos que se podrían fundir (p.ej. láminas, plásticos, aluminio) encima del aparato o en su proximidad.

### Seguridad de los niños

- Los niños pequeños se tienen que mantener siempre alejados del aparato.
- Niños de máyor edad solo deben trabajar en el aparato bajo la supervisión de un adulto.
- Para evitar la conexión accidental por niños pequeños y animales domésticos, recomendamos activar el bloqueo contra la manipulación por niños.

### Seguridad general

- El montaje y la conexión del aparato sólo deben ser realizados por técnicos cualificados y autorizados.
- Los aparatos empotrables sólo se deben utilizar después de su instalación en armarios empotrados y encimeras normalizados y adecuados.
- En caso de fallos en el aparato o daños en la vitrocerámica (roturas, grietas o fisuras), el aparato se tiene que desconectar y separar de la red eléctrica para evitar una posible electrocución.
- Las reparaciones en el aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados y autorizados.

## Seguridad durante el uso

- Elimine las etiquetas adhesivas y láminas de la vitrocerámica.
- En caso de trabajo descuidado existe peligro de quemaduras en el aparato.
- Los cables de aparatos eléctricos no deben entrar en contacto con la superficie caliente del aparato o con ollas calientes.
- Grasas y aceites sobrecalentados se encienden con facilidad. Los procesos de cocción con grasa o aceite (p.ej. patatas fritas) no se deben dejar sin vigilancia.
- Desconecte las zonas de cocción después de cada uso.
- Los usuarios con marcapasos implantados deberían mantener una distancia mínima de 30 cm entre la parte superior del cuerpo y las zonas de cocción de inducción.
- ¡Peligro de quemaduras! No coloque objetos metálicos, p.ej. cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la encimera, dado que se pueden calentar.

## Seguridad en la limpieza

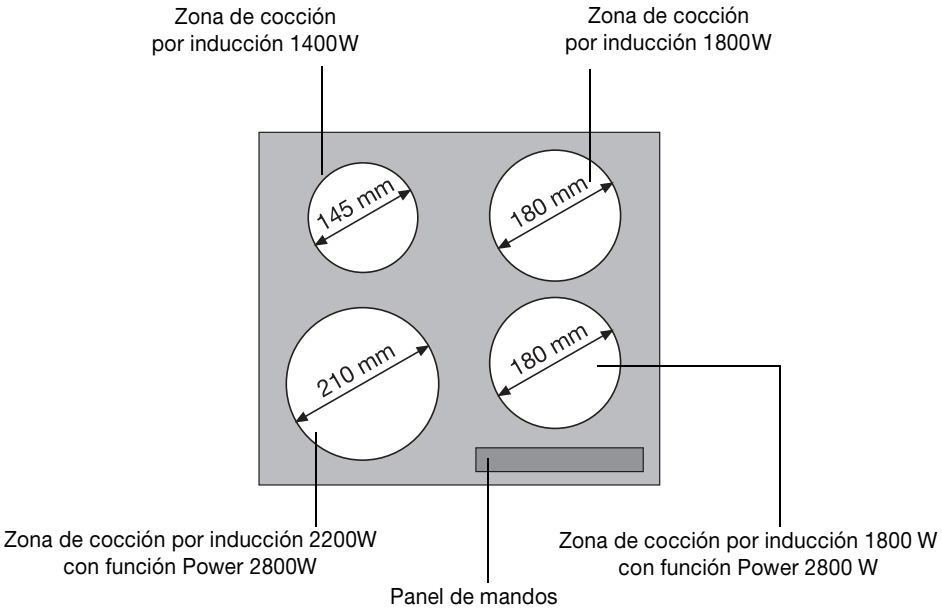
- Para la limpieza, el aparato tiene que estar desconectado y enfriado.
- Por razones de seguridad, no se permite limpiar el aparato con un limpiador de chorro de vapor o de alta presión.

## Prevención de daños en el aparato

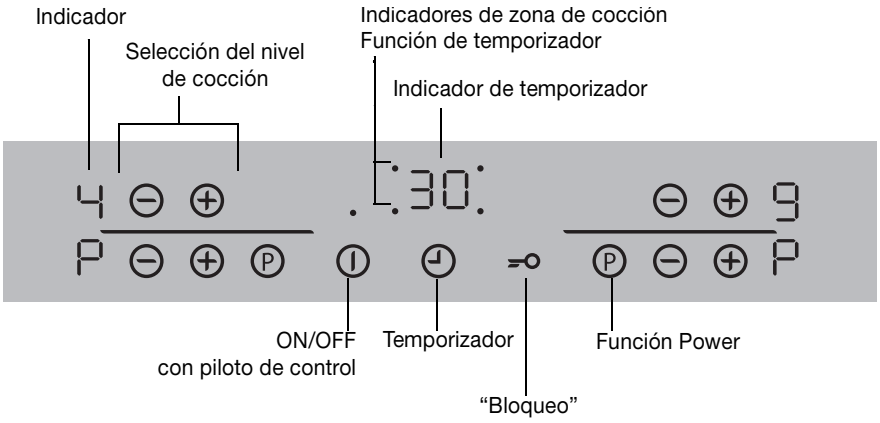
- La vitrocerámica puede quedar dañada por la caída de objetos.
- Golpes con las ollas pueden dañar el borde de la vitrocerámica.
- Al desplazar ollas de hierro fundido, de fundición de aluminio o con bases defectuosas se puede rayar la vitrocerámica.
- Los objetos fundibles y los alimentos rebosados se pueden quemar en la vitrocerámica y se deberían eliminar inmediatamente.
- No utilice las zonas de cocción con recipientes vacíos o sin recipientes.
- Evite la evaporación completa del líquido en las ollas y cacerolas. Se podrían dañar las ollas o la vitrocerámica.
- No se debe cubrir la rendija de ventilación de 5mm entre la encimera y el frontal de mueble situado por debajo.

# Descripción del aparato

## Equipamiento zona de cocción




## Equipamiento panel de mandos



## Sensores Touch-Control

El aparato se maneja con sensores Touch Control. Las funciones se controlan tocando los sensores y se confirman con indicadores y señales acústicas.
Los sensores se tocan desde arriba sin cubrir otros sensores.

| Sensor | | Función |
|---|---|---|
| ⏻ | ON/OFF | Conexión y desconexión del aparato |
| ⊕ | Aumentar los ajustes | Aumentar nivel/tiempo |
| ⊖ | Reducir los ajustes | Reducir nivel/tiempo |
| ◷ | Temporizador | Selección temporizador |
| ⊶ | “Bloqueo” | Bloquear/desbloquear el panel de mandos |
| Ⓟ | Power | Conexión y desconexión de la función Power |

## Indicadores

| Indicador | | Descripción |
|---|---|---|
| 0 | | La zona de cocción está desconectada |
| 1 - 9 | Niveles | El nivel está ajustado |
| E | Error | Se ha producido un fallo de funcionamiento |
| F | Detector de ollas | El recipiente es inapropiado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente |
| H | Calor residual | La zona de cocción todavía está caliente |
| L | Bloqueo contra la manipulación por niños | Bloqueo/bloqueo contra la manipulación por niños conectado |
| P | Power | La función Power está activada |
| - | Desconexión de seguridad | La desconexión de seguridad está activa |

## Indicador de calor residual

⚠ **¡Advertencia!** Peligro de quemaduras por el calor residual. Tras la desconexión, las zonas de cocción necesitan un cierto tiempo para enfriarse. Observe el indicador de calor residual [H] .

El calor residual se puede aprovechar para fundir y para mantener calientes los alimentos.

Las **zonas de cocción de inducción** generan el calor necesario para la cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta únicamente por el calor devuelto por los recipientes.
El **ventilador de refrigeración** se conecta y desconecta automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico.

# Manejo del aparato

Utilice las zonas de cocción de inducción con recipientes apropiados.

## Conexión y desconexión del aparato

| | Panel de mandos | Indicador | Piloto de control |
|---|---|---|---|
| Conexión | ⏻ Tocar durante 2 segundos | 0 / H | encendido |
| Desconexión | ⏻ Tocar durante 1 segundo | H/ sin | se apaga |

Después de la conexión, se tiene que ajustar en aprox. 10 segundos un nivel de cocción o una función; de lo contrario, el aparato se desconecta automáticamente.

## Ajuste del nivel de cocción

| | Panel de mandos | Indicador |
|---|---|---|
| Aumentar | Toque ⊕ | 1 hasta 9 / P |
| Reducir | Toque ⊖ | 9 hasta 0 |
| Desconexión | Toque simultáneamente ⊕ y ⊖ | 0 |

## Bloquear/desbloquear el panel de mandos

Se puede bloquear el panel de mandos, con excepción del campo de sensor “ON/OFF”, para evitar su desajuste, p.ej. al pasar un trapo.

| | Panel de mandos | Indicador |
|---|---|---|
| Conexión | Toque 🔒 | L (durante 5 segundos) |
| Desconexión | Toque 🔒 | Nivel de cocción ajustado anteriormente |

Al desconectar el aparato, el bloqueo se anula automáticamente.

# Uso del bloqueo contra la manipulación por niños

El bloqueo contra la manipulación por niños impide el uso indebido del aparato.

## Activación del bloqueo contra la manipulación por niños

| Paso | Panel de mandos | Indicación/señal |
|---|---|---|
| 1. | ⏻ Conexión del aparato (sin ajustar nivel) | 0 |
| 2. | Toque 🔒 hasta que suene la señal. | Señal acústica |
| 3. | Toque ⊕ | L |
| El aparato se desconecta. El bloqueo contra la manipulación por niños conectado. | | |

## Supresión temporal del seguro contra la manipulación por niños

El seguro contra la manipulación por niños se puede desactivar para un único proceso de cocción; a continuación, vuelve a estar activo.

| Paso | Panel de mandos | Indicación/señal |
|---|---|---|
| 1. | ⏻ Conexión del aparato | L |
| 2. | Toque simultáneamente ⊕ y ⊖ | 0 / señal acústica |
| Hasta la siguiente desconexión, el aparato se puede utilizar con normalidad. | | |

## Desactivación del bloqueo contra la manipulación por niños

| Paso | Panel de mandos | Indicación/señal |
|---|---|---|
| 1. | ⏻ Conexión del aparato | L |
| 2. | Toque 🔒 hasta que suene la señal. | Señal acústica |
| 3. | Toque ⊖ | |
| El aparato se desconecta. El bloqueo contra la manipulación por niños está desactivado. | | |

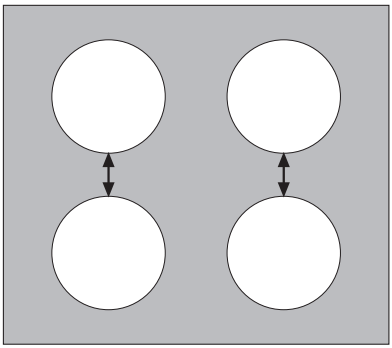
# Conexión y desconexión de la función Power

La función Power Ⓟ suministra potencia adicional a las zonas delanteras de cocción por inducción, por ejemplo, para que una gran cantidad de agua hierva rápidamente.
La función Power se activa durante 8 minutos para la zona de cocción delantera izquierda y durante 5 minutos para la zona de cocción delantera derecha. Después, la zona de cocción por inducción vuelve automáticamente al nivel de cocción 9.

| | **Panel de mandos** | **Indicador** |
|---|---|---|
| Conexión | Toque Ⓟ | P |
| Desconexión | Toque Ⓟ | 9 |
| | Toque ⊖ | 9 |

Cuando se termina la función Power, las zonas de cocción vuelven automáticamente al nivel de cocción ajustado anteriormente.

**Power-Management**
Las zonas de cocción disponen de una potencia máxima.
Si este margen de potencia se sobrepasa al conectar la función Power, el Power-Management reduce el nivel de cocción de la otra zona de cocción.
La indicación de la zona de cocción en cuestión alterna durante un minuto entre el nivel de cocción ajustado y el nivel máximo posible. A continuación, se indica el nivel de cocción efectivo.



**Ejemplo:**

| **Última zona de cocción conectada** | **Otra zona de cocción** | | |
|---|---|---|---|
| Nivel de cocción efectivo | Nivel de cocción efectivo | Indicación | Nivel de cocción efectivo |
| P | 9 | 6 alternando con 9 | 6 |

# Uso del temporizador

Todas las zonas de cocción pueden utilizar simultáneamente una de las dos funciones de temporizador.

| Función | Requisito | Resultado al finalizar el tiempo |
|---|---|---|
| **Desconexión automática de seguridad** | con un nivel de cocción ajustado | Señal acústica<br>00 parpadea<br>La zona de cocción se desconecta |
| **Minutero** | en las zonas de cocción sin utilizar | Señal acústica<br>00 parpadea |

Al desconectar una zona de cocción, también se desconecta la función de temporizador ajustada.

Si, adicionalmente a un minutero ajustado, se ajusta un nivel de cocción en esta zona de cocción, ésta última se desconecta al finalizar el tiempo ajustado.

## Selección de una zona de cocción

| Paso | Panel de mandos | Indicador | |
|---|---|---|---|
| 1. | Toque ⏲ 1 vez | El piloto de control de la primera zona de cocción parpadea | |
| 2. | Toque ⏲ 1 vez | El piloto de control de la segunda zona de cocción parpadea | |
| 3. | Toque ⏲ 1 vez | El piloto de control de la tercera zona de cocción parpadea | |
| 4. | Toque ⏲ 1 vez | El piloto de control de la cuarta zona de cocción parpadea | |

El indicador de nivel de cocción de la zona de cocción seleccionada se apaga mientras se pueda ajustar el tiempo en el temporizador.

Cuando el piloto de control parpadea más despacio, vuelve a aparecer el indicador de nivel de cocción y es nuevamente posible ajustar o modificar el nivel de cocción.

Si se han ajustado otras funciones de temporizador, se indica al cabo de unos segundos el tiempo más corto restante de todas las funciones de temporizador y el correspondiente piloto de control parpadea.

## Ajustar tiempo

| Paso | Panel de mandos | Indicador |
|---|---|---|
| 1. | Seleccionar la zona de cocción | El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea |
| 2. | Tocar ⊕ o ⊖ de la zona de cocción seleccionada | 00 hasta 99 minutos |
| 3. | Tocar ⊕ o ⊖ de la zona de cocción seleccionada durante más de 4 segundos | ... 05... 10... 15... 20 ó... 95... 90... 85... 80... (pasos de 5 minutos para un ajuste más cómodo) |
| Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio.<br>El tiempo está ajustado.<br>El tiempo se va descontando. | | |

## Desconexión de la función del temporizador

| Paso | Panel de mandos | Indicador |
|---|---|---|
| 1. | Seleccione una zona de cocción | El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa.<br>Se indica el tiempo restante |
| 2. | Toque ⊖ de la zona de cocción seleccionada | El tiempo restante se va descontando hasta 00. |
| Se apaga el piloto de control.<br>La función de temporizador para la zona de cocción está desactivada. | | |

## Modificar el tiempo

| Paso | Panel de mandos | Indicador |
|---|---|---|
| 1. | Seleccione ◴ de la zona de cocción | El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa.<br>Se indica el tiempo restante |
| 2. | Toque ⊕ o ⊖ de la zona de cocción seleccionada | 01 hasta 99 minutos |
| Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio.<br>El tiempo está ajustado.<br>El tiempo se va descontando. | | |

## Indicar el tiempo restante de una zona de cocción

| Paso | Panel de mandos | Indicador |
|---|---|---|
| 1. | Seleccione ◴ de la zona de cocción | El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa.<br>Se indica el tiempo restante |
| Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio. | | |

## Desactivar la señal acústica

| Paso | Panel de mandos | Señal acústica |
|---|---|---|
| 1. | Toque ◴ | Confirmación acústica. |
| La señal acústica queda silenciada. | | |

# Desconexión de seguridad

**Encimera**

- Si, después de conectar la encimera, no se ajusta en un período de tiempo de 10 segundos un nivel para una zona de cocción, la encimera se desconecta automáticamente.
- Si se desconectan todas las zonas de cocción, la encimera se desconecta automáticamente al cabo de aprox. 10 segundos.

**Panel de mandos**

La presencia de humedad (p.ej. un trapo mojado) o el rebose de líquido sobre la encimera desconectan inmediatamente todas las zonas de cocción.

**Zonas de cocción por inducción**

- En caso de sobrecalentamiento (por ejemplo, debido a una olla vacía), la zona de cocción se desconecta automáticamente. Se visualiza [-]. Antes de volver a utilizarla, la zona de cocción se debe poner a 0 y ha de estar fria.
- Si no se utiliza un recipiente adecuado, se enciende [F] en el indicador y, al cabo de 2 minutos, se desconecta el indicador de la zona de cocción.
- Si, al cabo de un determinado tiempo, no se desconecta una de las zonas de cocción o no se modifica la temperatura, la zona de cocción en cuestión se desconecta automáticamente. Se muestra [-]. Antes del nuevo uso, la zona de cocción se tiene que ajustar a 0.

| Nivel de cocción | Desconexión al cabo de |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 horas |
| 3 - 4 | 5 horas |
| 5 | 4 horas |
| 6 - 9 | 1,5 horas |

# Consejos para cocinar y asar

**Indicación con respecto a la acrilamida**
Según los últimos conocimientos científicos, un tostado intenso de los alimentos, especialmente en productos que contienen almidón, puede representar un peligro para la salud debido a la acrilamida. Por esta razón, recomendamos efectuar la cocción a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

## Recipientes para zonas de cocción de inducción

**Material del recipiente**

| Material del recipiente | apto |
|---|---|
| Acero, acero esmaltado | sí |
| hierro fundido | sí |
| Acero inoxidable | si está marcado en consecuencia por el fabricante |
| Aluminio, cobre, latón | --- |
| Vidrio, cerámica, porcelana | --- |

Los recipientes aptos para zonas de cocción de inducción están identificados por el fabricante.

**prueba de aptitud**
Los recipientes son aptos para inducción si ...

- ... un poco de agua en una zona de cocción de inducción con el nivel de cocción 9 se calienta en poco tiempo.
- ... un imán queda adherido en la base del recipiente.

Determinados recipientes pueden producir ruidos durante el uso en zonas de cocción de inducción. Estos ruidos no representan ningún fallo del aparato y no perjudican su función de ninguna manera.

**base del recipiente**

La base de la olla debería ser lo más gruesa y plana posible.

**Tamaño de la olla**

Dentro de ciertos límites, las zonas de cocción de inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base del recipiente. Sin embargo, la parte magnética de la base del recipiente debe tener un diámetro mínimo según el tamaño de la zona de cocción.

| Diámetro de la zona de cocción [mm] | Diámetro mínimo de la base del recipiente [mm] |
|---|---|
| 210 | 180 |
| 180 | 145 |
| 145 | 120 |

Los recipientes se tienen que colocar en posición centrada en las zonas de cocción.

## Consejos para ahorrar energía

Coloque la olla en la zona de cocción antes de conectarla.

A ser posible, cierre las ollas siempre con una tapa.

# Ejemplos de aplicación para cocinar

Los datos que figuran en la siguiente tabla son valores orientativos.

| Nivel | Proceso de cocción | apto para | Duración | Consejos |
|---|---|---|---|---|
| 0 | | Posición OFF | | |
| 1 | **Mantener caliente** | Mantener caliente alimentos cocidos | según las necesidades | Cubrir |
| 1-2 | **Fundir** | Salsa holandesa, fundir mantequilla, chocolate, gelatina | 5 -25 min. | Remover entre medio |
| | **Cuajar** | Tortilla francesa, flan | 10 -40 min. | Cocer con tapa |
| 2-3 | **Hinchar** | Hinchar arroz o platos con leche<br>Calentar platos preparados | 25 -50 min. | Añadir al menos la doble cantidad de líquido al arroz, remover los platos con leche entre medio |
| 3-4 | **Rehogar**<br>**Estofar** | Estofar verdura, pescado<br>Estofar carne | 20-45 min. | Para verdura, añadir un poco de líquido (unas cucharadas) |
| 4-5 | **Cocción** | Estofar patatas | 20-60 min. | Utilizar poco líquido, p.ej.: máx. l de agua para 750 g de patatas |
| | | Preparación de grandes cantidades de alimentos, cocidos y sopas | 60-150 min. | Hasta 3 l de líquido más ingredientes |
| 6-7 | **Asado suave** | Escalope, cordon bleu, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, harina tostada, huevos, tortillas, carpas fritas | Cocción continua | Girar entre medio |
| 7-8 | **Asado a fuego vivo** | Tortitas de patata, lomo, bistecs, tortitas | 5-15 min. por sartén | Girar entre medio |
| 9 | **Llevar a ebullición**<br>**Sofreír Freír** | Hervir grandes cantidades de agua, hervir ñoquis, dorar carne (gulash, asado), freír patatas | | |

La función Power es apta para hervir grandes cantidades de líquido.

# Limpieza y mantenimiento

⚠ **¡Precaución!** Peligro de quemaduras por el calor residual.

⚠ **¡Atención!** Los productos de limpieza agresivos y abrasivos dañan al aparato. Límpielo con agua y lavavajillas.

⚠ **¡Atención!** Los residuos de productos de limpieza dañan al aparato. Elimine los restos con agua y lavavajillas.

## Limpie el aparato después de cada uso.

1. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de lavavajillas.
2. Seque el aparato con un paño seco.

## Eliminar suciedad

1. Aplique un rascador de limpieza en posición inclinada a la superficie de vitrocerámica.
2. Elimine la suciedad deslizando la hoja.
3. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de lavavajillas.
4. Seque el aparato con un paño seco.

| | **Eliminar** | | |
|---|---|---|---|
| **Clase de suciedad** | **Inmediatamente** | **Con el aparato enfriado** | **Con** |
| azúcar, alimentos que contienen azúcar | sí | --- | Rascador de limpieza* |
| Plásticos, láminas de aluminio | sí | --- | |
| Bordes de cal y agua | --- | sí | Limpiador para vitrocerámica o acero inoxidable* |
| Salpicaduras de grasa | --- | sí | |
| Decoloraciones con un brillo metálico | --- | sí | |

* Rascadores de limpieza y productos de limpieza para vitrocerámica o acero inoxidable se encuentran en el comercio especializado.

ⓘ Elimine la suciedad rebelde con un producto de limpieza para vitrocerámica o acero inoxidable.

ⓘ Rayaduras o manchas oscuras en la vitrocerámica ya no se pueden eliminar, pero no perjudican el funcionamiento del aparato.

# ¿Qué hacer cuando ...

| Problema | Posible causa | Corrección |
|---|---|---|
| Las zonas de cocción no se pueden conectar o no funcionan | Desde la conexión del aparato han pasado más de 10 segundos | Reconectar el aparato. |
| | El bloqueo está conectado [L] | Desconecte el bloqueo (ver capítulo “Bloquear/desbloquear panel de mandos") |
| | El bloqueo contra la manipulación por niños está conectado [L] | Desactivar el bloqueo contra la manipulación por niños (ver capítulo “Bloqueo contra la manipulación por niños) |
| | Se han tocado varios sensores a la vez | Tocar sólo un sensor |
| | La desconexión de seguridad se ha disparado | Retirar los objetos que pudieran encontrarse en el panel de mandos (olla, trapo, etc.). Volver a conectar el aparato. |
| Las zonas de cocción reducen automáticamente el nivel de cocción a [0] | Los campos de sensor están cubiertos parcialmente por un trapo húmedo o líquido | Retirar el trapo o eliminar el líquido. Volver a ajustar el nivel de cocción deseado. |
| El indicador de calor residual no indicada nada. | La zona de cocción sólo ha funcionado poco tiempo, por lo cual no está lo suficientemente caliente. | Si la zona de cocción estuviera caliente, llame al Servicio postventa. |
| Suena un tono de señal, el aparato se desconecta | Uno o varios campos de sensor se han cubierto durante más de 10 segundos | Dejar libres los campos de sensor |
| Suena un tono de señal y el aparato se conecta y vuelve a desconectar al cabo de 10 segundos | El campo de sensor “ON/OFF” se ha cubierto, por ejemplo, con un trapo | No depositar ningún objeto sobre el panel de mandos |
| El indicador cambia entre dos niveles de cocción | El Power-Management reduce la potencia de esta zona de cocción | Ver apartado “Conexión y desconexión de la función Power” |

| Problema | Posible causa | Corrección |
|---|---|---|
| F se enciende | Recipiente inadecuado | Utilizar un recipiente apropiado |
| | No hay ningún recipiente en la zona de cocción | Poner un recipiente |
| | El diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño para la zona de cocción | Cambiar a una zona de cocción más pequeña |
| | | Utilizar un recipiente apropiado |
| - encendido | La protección contra sobrecalentamiento de la zona de cocción se ha activado | Desconectar la zona de cocción. Volver a conectar la zona de cocción |
| | La desconexión de seguridad se ha disparado | Desconectar la zona de cocción. Volver a conectar la zona de cocción |
| Se indican E y un número | Error en el sistema electrónico | Separe el aparato durante unos minutos de la red (retire el fusible de la instalación doméstica)<br>Si, después de la conexión, se vuelve a mostrar E, llame al Servicio postventa |

**Si no lograra eliminar el problema con las medidas de corrección indicadas, sírvase consultar a su distribuidor o al Servicio posventa.**

⚠ **¡Advertencia!** Las reparaciones en el aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados. En caso de reparaciones inadecuadas se pueden producir considerables peligros para el usuario.

ⓘ En caso de errores de manejo, la visita del técnico del Servicio posventa o del distribuidor deberá ser facturada incluso durante el período de garantía.

# Eliminación de desechos

**Material de embalaje**

Los materiales de embalaje respetan el medio ambiente y son reciclables. Los elementos de materia plástica están identificados; por ejemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine los materiales de embalaje, según su identificación, en los contenedores de recogida disponibles en los puntos de gestión de desechos locales.

**Aparato viejo**

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

# Instrucciones de montaje

## Indicaciones para la seguridad

Se tienen que cumplir las leyes, prescripciones, directivas y normas vigentes en el país de uso.
El montaje debe ser ejecutado únicamente por un técnico cualificado.
Se tienen que observar las distancias mínimas frente a otros aparatos y muebles.
La protección contra el contacto tiene que estar garantizada por la instalación; por ejemplo, los cajones sólo deben estar montados directamente debajo del aparato con un estante de protección.
Las superficies de corte en la encimera se tienen que proteger contra la humedad mediante un sellador adecuado.
La junta cierra por completo el intersticio entre el aparato y la encimera.
En la instalación, la parte inferior del aparato se tiene que proteger contra vapor y humedad, p.ej. procedentes de un lavavajillas o un horno.
Evite montar el aparato directamente al lado de puertas y debajo de ventanas. Al abrir las puertas y ventanas, se podrían hacer caer ollas calientes de la placa.

⚠ **¡AVISO!**
Peligro de lesiones por corriente eléctrica.

- El borne de conexión a la red se encuentra bajo tensión.
- Desconecte el borne de conexión a la red de la tensión.
- Observe el esquema de conexiones.
- Observe las normas de seguridad electrotécnicas.
- Asegure la protección contra el contacto mediante una instalación correcta.
- Haga ejecutar la conexión eléctrica por un electricista cualificado.

⚠ **¡ATENCIÓN!**
Peligro de daños por corriente eléctrica.
Conexiones de enchufe flojos e inadecuados pueden sobrecalentar el borne.

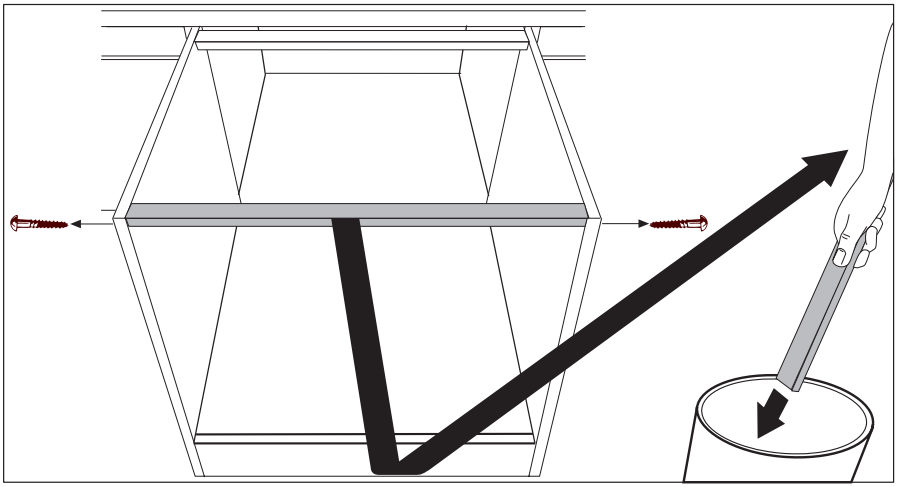
- Realize correctamente las conexiones de los bornes.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- En caso de conexión mono o bifásica se tiene que utilizar el correspondiente cable de red del tipo H05BB-F Tmax 90° (o superior).
- Si el cable de conexión a la red de este aparato sufriera daños, se tiene que sustituir por un cable de conexión especial (tipo H05BB-F Tmax 90° o superior). Éste está disponible a través del Servicio postventa.
- El cable de red de este aparato está montado directamente en la platina. Si el cable de red está defectuoso debe ser cambiado únicamente por un técnico cualificado y autorizado o por nuestro servicio postventa.

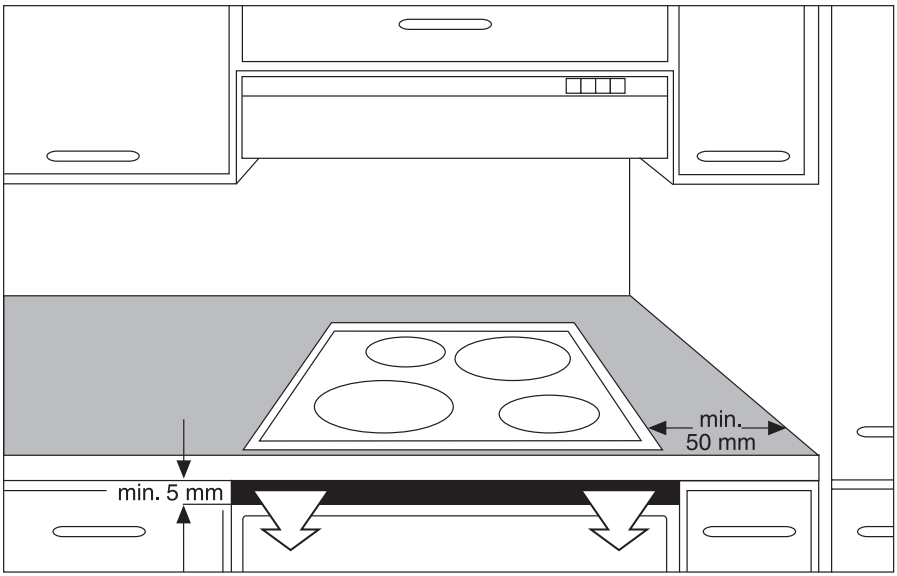
Es preciso dotar la instalación eléctrica de un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red con un intervalo de abertura mínimo de 3 mm entre todos los polos.
Los dispositivos más apropiados para dicha separación son los cortacircuitos protectores automáticos, los fusibles (los fusibles de rosca se extraen del portafusibles), los interruptores diferenciales y los contactores.

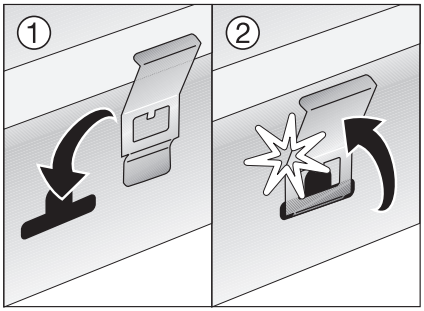
## Pegar la junta

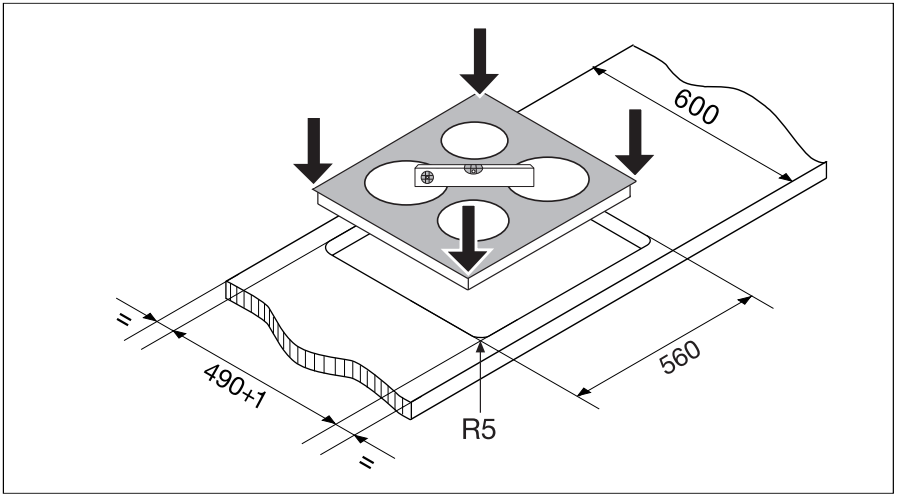
- Limpiar la encimera de trabajo en la zona de la escotadura.
- Pegar la junta de obturación suministrada, autoadhesiva en una cara, en la circunferencia de la parte inferior de la encimera, a lo largo del borde exterior de la placa de vitrocerámica. No tensar la junta. El punto de intersección se debería situar en el centro de un lateral. Después del recorte (añadir unos mm), apretar los dos extremos en una junta a tope.

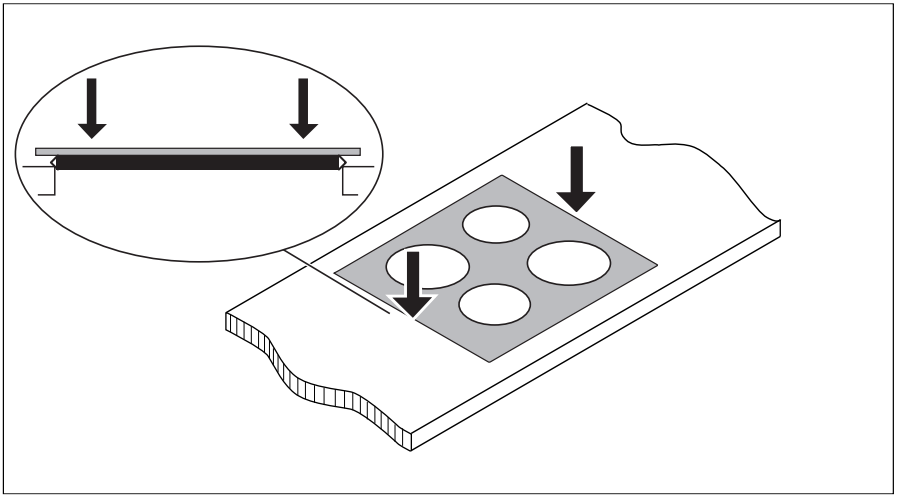
# Montaje

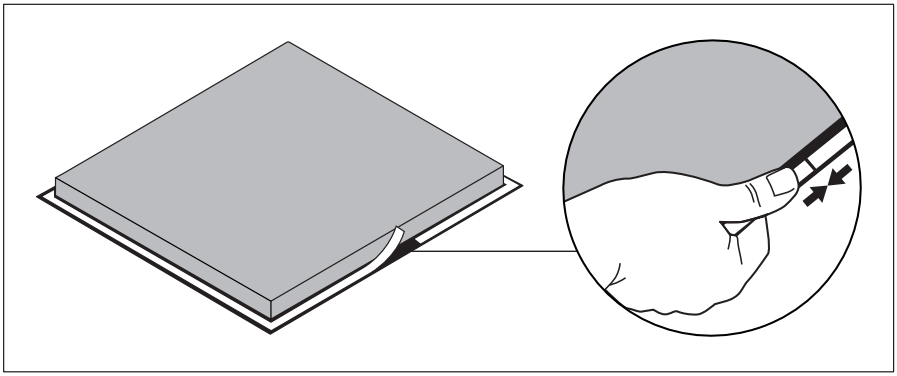


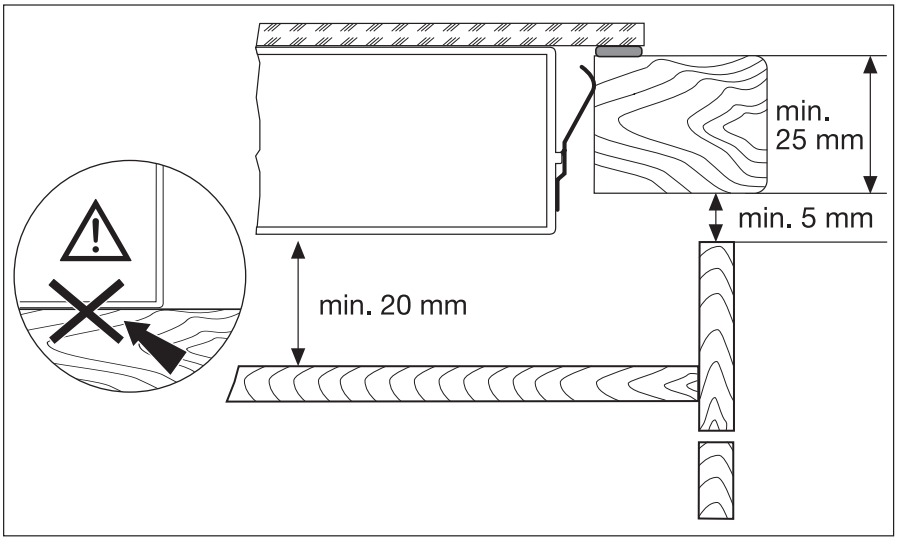


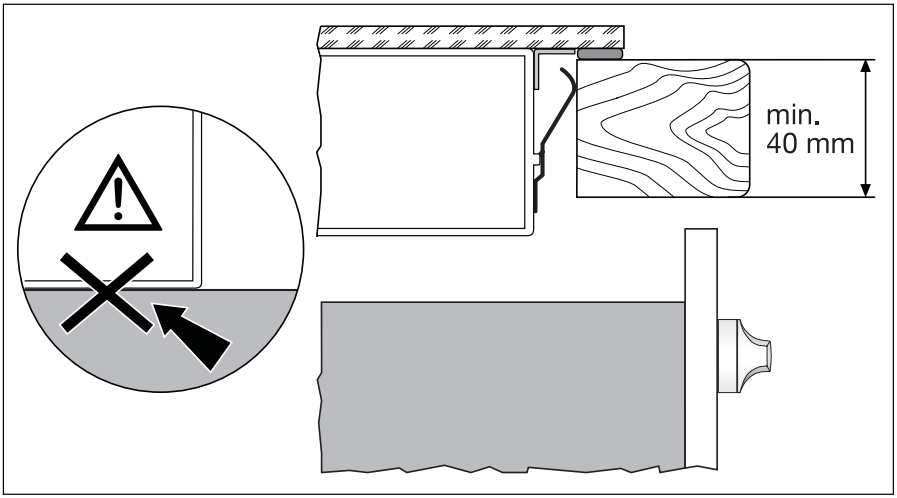

1
2


600
560
490+1
R5






min.
25 mm
min. 5 mm
min. 20 mm


min.
40 mm

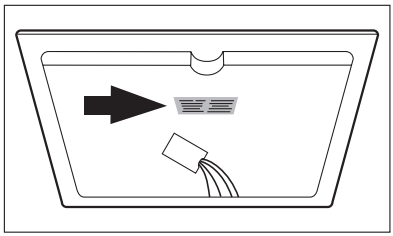
# Placa de características

| | | | |
|---|---|---|---|
| Modell V444DR | | Prod.Nr. 949 592 517 | |
| Typ 55GADD5AT | 230 V | 50 Hz | Induction 7,2 kW |
| Made in Germany | Ser.Nr. ..... | | 7,2 kW |
| CORBERO | | | |

# Servicio posventa

En caso de fallos técnicos, compruebe primero si puede corregir el problema por sí mismo con la ayuda de las instrucciones de uso (capítulo "Qué hacer cuando…").

Si esto no fuera posible, sírvase consultar al Servicio postventa o a una de nuestras delegaciones de servicio técnico.



Para poder ayudarle rápidamente, necesitamos los siguientes datos:

- Denominación del modelo
- Número de producto (PNC)
- Número de serie (Nº S)
  (Los números figuran en la placa de características)
- Tipo de fallo
- Eventual mensaje de error visualizado en el aparato
- combinación de letras y cifras de tres dígitos de la vitrocerámica

Para tener a mano los números de referencia necesarios de su aparato, le recomendamos anotarlos aquí:

Denominación del modelo: .....

PNC: .....

Nº S: .....

**IMPORTANTE**

**Exija a su proveedor el certificado de garantia debidamente cumplimentado. Con el aparato, encontrará los teléfonos de nuestra red de ASISTENCIA TECNICA. Lea atentamente su contenido.**

822 925 780-B-290306-02

Corberó

Salvo modificaciones

*From the Electrolux Group. The world´s No.1 choice.*

*El Grupo Electrolux es el mayor fabricante del mundo de aparatos para la cocina, limpieza y uso exterior. Más de 55 millones de productos del Grupo Electrolux ( frigoríficos, congeladores, cocinas, lavadoras, aspiradores, motosierras y cortacéspedes ) se venden cada año por un valor aproximado de 14 billones de US$ en más de 150 países del mundo.*